



## - Menú de cuina catalana -

### *Primers*

Salmorejo a l'estil cordobés  
Amanida de ruca i formatge parmesà  
Mozzarella amb tomàquet i alfàbrega  
Bunyols de bacallà  
Albergínia farcida de carn

\*\*\*

### *Segons*

Vedella rostida amb patates primerenques  
Braó de porc al forn  
Llonganissa "Botifarra" de proximitat amb mongetes del ganxet  
Lloms de Gall de Sant Pere al forn  
Arròs de bacallà

\*\*\*

### *Postres*

Flam fet a casa  
Menjar blanc  
Sorbet de llimona o mandarina  
Iogurt amb melmelada de figues  
Gelats de vainilla o xocolata o maduixa o café

Preu: 25€ Iva inclòs  
Beguda i cafès no inclòs



## - Menú de cocina catalana -

### *Primeros*

Salmorejo al estilo cordobés - *"Salmorejo" Cordobé style*  
Ensalada de rúcula y queso parmesano - *Ruicola salad with Parmesan cheese*  
Mozzarella con tomate y albahaca - *Mozzarella with tomato and basil*  
Berenjena rellena de carne- *Eggplant stuffed with meat*  
Buñuelos de bacalao - *Codfish fritters*

\*\*\*

### *Segundos*

Ternera asada con patatas tempranas - *Roast beef with baby potatoes*  
Codillo de cerdo al horno - *Roasted pork knuckle*  
Longaniza "Botifarra" de proximidad con judias del "ganxet" - *Local sausage 'Botifarra'  
with 'ganxet' beans*  
Arroz de bacalao - *Codfish rice*  
Lomos de Gallo de San Pedro al horno - *Roasted John Dory fillet*

\*\*\*

### *Postres*

Flan hecho en casa- *Homemade flan*  
Sorbete de limón o mandarina- *Lemon or tangerine sorbet*  
Menjar blanc-*White almond cream*  
Yogur con mermelada de higos- *Yoghurt with fig marmalade*  
Helados de vainilla, chocolate, fresa o café - *Vanilla, chocolate, strawberry or coffee ice  
creams*

Precio: 25€ Iva incluido  
Bebidas y cafés no incluidos